



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS SYIAH KUALA**  
**UPT. PERPUSTAKAAN**

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111  
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: [helpdesk.lib@unsyiah.ac.id](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

## **ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH**

### **TITLE**

**PPENGARUH KONSENTRASI NATRIUM ASETAT DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP MUTU MI BASAH**

### **ABSTRACT**

#### **RINGKASAN**

Mi basah merupakan produk pangan yang dibuat dari bahan baku utama tepung terigu dengan atau tanpa penambahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, yang diperoleh melalui proses pencampuran, pengadukan, pencetakan lembaran (sheeting), pembuatan untaian (slitting), pemotongan (cutting), berbentuk khas mi. Berdasarkan klasifikasinya mi basah dibagi menjadi 2 antara lain mi basah mentah pengukusan dan mi basah matang. Mi basah matang mempunyai kadar air sekitar 52% sehingga daya tahan simpannya relatif singkat (10-20 jam pada suhu kamar). Penyimpanan lebih dari 12 jam menyebabkan tumbuhnya kapang dan bakteri, sehingga perlu ditambahkan bahan pengawet untuk meningkatkan daya simpannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi natrium asetat dan lama penyimpanan terhadap mutu mi basah matang. Selain itu penelitian ini juga bertujuan untuk menentukan konsentrasi natrium asetat yang sesuai untuk digunakan sebagai bahan pengawet mi basah matang.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial yang terdiri atas dua faktor. Faktor pertama adalah konsentrasi natrium asetat (N) yang terdiri atas empat taraf yaitu  $N_1 = 0\%$ ,  $N_2 = 0,3\%$ ,  $N_3 = 0,6\%$ ,  $N_4 = 0,9\%$ . Faktor kedua adalah lama penyimpanan (P) terdiri atas empat taraf yaitu  $P_1 = 0$  hari,  $P_2 = 1$  hari,  $P_3 = 2$  hari,  $P_4 = 3$  hari. Kombinasi penelitian dalam penelitian ini adalah  $4 \times 4 = 16$  kombinasi perlakuan dengan menggunakan tiga (3) kali ulangan, sehingga diperoleh 48 satuan percobaan. Analisis yang dilakukan terhadap mi basah matang antara lain kadar air, analisis total mikroba, derajat keasaman (pH) dan uji organoleptik meliputi uji deskriptif (aroma, tekstur, warna dan penampakan). Hasil terbaik berdasarkan uji organoleptik dilakukan analisis kadar abu dan kadar protein.